

Ch. des Ages 38
Case postale 113
2533 Evillard
Tel. +41 (0)32 322 83 04
Fax. + 41 (0) 32 323 76 49
h.probst@sysco.ch

HENRI PROBST SA

Pagina 1 di 1



SP06 PROBST
Rev. 8 del 17/08/2015

TECHNISCHE SPEZIFIKATION

Produkt	I.Q.F. Birnenstücke		
Inhalt	Birnen, Antioxidant: L-Ascorbinsäure, Säureregulator: Zitronensäure		
Sorten	Williams, Passacrassana		
Herkunft	Italien, Frankreich		
Grösse	10x10x10 mm (das Produkt ist nicht gesiebt)		
Verpackung	2 x 2.5 kg (Polyethylen Beutel – Karton)		
	EAN 13 (Beutel) 8032797130723	EAN 14 (Karton)	28032797130727

Pestizid Rückstände entsprechen dem Europäischen Gesetz. Die gefrorenen Früchte sind frei von GVO (Reg. CE 1829/2003 und 1830/2003). Die gefrorenen Früchte enthalten keine Allergene gemäss Richtlinien 2003/89/CE und 2006/142/CE, in der Abteilung werden keine Produkte welche Allergene enthalten, produziert.

CHEMISCHE – TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Brix (zu 20° C)	> 8.0 %
L-Ascorbinsäure (als Antioxidant):	>500 mg/kg gemessen unmittelbar nach dem Auftauen

ALLERGENE :	JA	NEIN
Glutenhaltiges Getreide		X
Krebstiere		X
Eier		X
Fische		X
Erdnüsse		X
Sojabohnen		X
Milch		X
Hartschalenobst		X
Sellerie		X
Senf		X
Sasamsamen		X
Schwefeldioxid & Sulfite		X
Lupine		X
Weichtiere		X

NÄHRWERTE (Durchschnitt) für 100 g des Produktes:	
Energie	35 Kcal - 146 Kj
Eiweiss	0.3 g
Fett	0.1 g
Gesättigte Fette	0.0 g
Natürlich enthaltenes Salz	0.005 g
Kohlenhydrate	8.8 g
Zucker	8.8 g
Ballaststoffe	3.8 g

ZUSATZINFORMATIONEN:	JA	NEIN
CO2 neutral		X
Mit GVO		X
Nanotechnologie		X
Ionisierende Strahlen		X
Antibiotika		X
Hormone		X
Leistungsförderungsmittel		X
Palmöl		X
Sojaöl		X
Sonnenblumenöl		X
Rapsöl		X
Gehärtete Fette		X
Alkoholhaltig		X
Koffeinhaltig		X
Jodiertes Kochsalz		X
Künstliche Farbstoffe		X
Konservierungsmittel		X
Antioxidationsmittel	X	
Phosphate		X
Eier aus Bodenhaltung		X
Eier aus Freilandhaltung		X
Flugware		X

DEFEKTE :	
Samen	2/10 kg
Schnitze mit Kernen	100 g / 10 Kg
Schnitze mit Haut	100 g / 10 Kg
Stiel	abwesend
Fremdkörper	abwesend

MIKROBIOLOGISCHE EIGENSCHAFTEN:	
Total Bakterien	< 10 ⁴ /g
E. Coli	< 10 /g
Salmonellen	Abwesend /25 g
LAGER TEMPERATUR	≤ - 18°C
MHD	36 Monate ab Herstellungsdatum

Der gefrorene Früchte Prozess entspricht den hygienischen Richtlinien und Sicherheitsgesetzen (Reg. CE 852/04), einschliesslich der Metall Detektor Kontrolle.